

# Isla temática

## ENTREMESES FRÍOS

- Bruschetta con Ragout de, hongos y Parmesano.
- Sándwich de migas triples surtidos.
- Sacramento de pollo y aderezo de queso crema y verdeo.
- Pinchos capresse.
- Focaccia de jamón crudo y tomate.
- Panini de bondiola a la BBQ estilo Dallas.

## ENTREMESES CALIENTE

- Bastones de queso rebozado.
- Brochettes de ternera y vegetales asados.
- Pinchos de pollo, panceta y puerros asados.
- Empanadas de carne cortada a cuchillo.
- Supremitas Villeroy.
- Paquetitos de espinaca y queso.

# Isla temática o Buffet

## MESA DE CAMPO

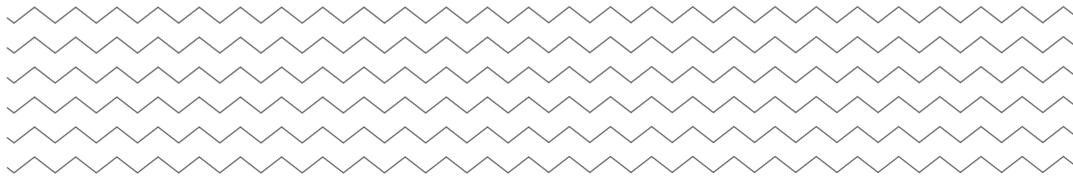
- QUESOS CLÁSICOS: Fontina, Reggianito, Sardo, Mar del Plata, Cheddar y Roquefort.
- FIAMBRES: Jamón crudo, Jamón cocido, Lomito ahumado, Bondiola, Cantimpalo, Salamines y Longaniza.
- CONSERVAS: Escabeche de berenjenas, Ajíes en vinagre, Morrones agridulces y Escabeche de pollo.
- PANIFICADOS: Panes de campo, Panes saborizados, Talitas y grisines.

## ORIENTAL

- Chop suey de pollo.
- Chow fan de ternera.
- Sushi.
- Arrolladitos primavera.

## MEXICANO

- Tacos de ternera.
- Quesadillas de pollo.
- Nachos.
- Guacamole.
- Cheddar.
- Salsa de Jalapeño.
- Frijoles refritos.



# Isla temática o Buffet

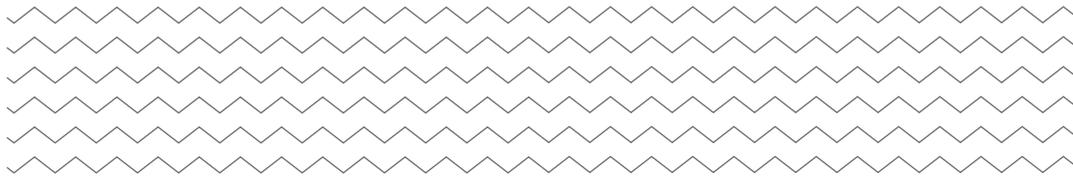
## CRIOLLO

- Petit choripanes con salsa criolla.
- Empanadas salteñas.
- Cazuela de ojo de bife.
- Revuelto Gramajo.

## MEDITERRÁNEA

- Paella valenciana.
- Lasagna de vegetales con pesto de tomates y albahaca.
- Goulash con spatzle.
- Fondue de quesos.
- Talitas.

(Una opción cada 60 personas)



# Isla temática o Buffet

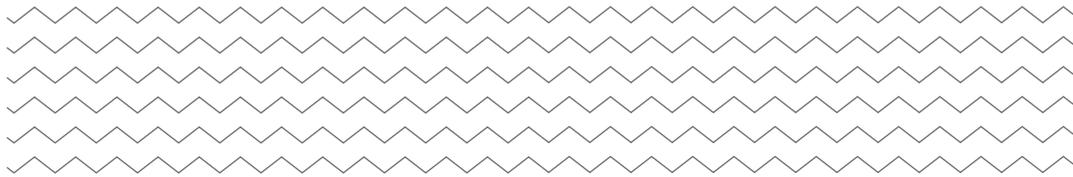
## MESA DULCE

- Tarta frutal.
- Choco torta en frasco.
- Alfajor rogel.
- Tarta de coco y dulce de leche.
- Lemon pie.
- Brownie con nuez.
- Tiramisú.
- Torta oreo.
- Lingote devils cake.
- Red velvet.
- Cheese cake de maracuyá.
- Brochette de frutas.
- Torres heladas: americana, frutilla y chocolate con salsas y complementos.

## FIN DE FIESTA

- Steak de lomo a la mostaza en pan artesanal.
- Café y bocados dulces

**Consultar por menú celiaco y vegetariano.**



# El servicio incluye

## SERVICIO DE PERSONAL

- Maitre, mozos, cocinero, ayudante.
- Fuera del radio de La Plata se cobrará:
- Flete por km. (ida y vuelta).
  - Extra de personal.
  - Traslado de personal

## SERVICIO DE VAJILLA

- Vajilla completa de 1er nivel.
- Mantelería color a elección,  
(No incluye cubre sillas).
- Hielo durante todo el servicio

## Opcionales con costo adicional

### TORTA DECORADA

Torta decorada acorde a la temática ( budín hamburgués y bizcochuelo con opción de relleno a elección del cliente)

### Open Bar

- Canilla libre de gaseosas línea Coca cola y Sprite, aguas con y sin gas.
- Canilla libre de vinos Benjamín Nieto, Cerveza Quilmes, champagne Navarro Correa (para el brindis).

### Barra simple

- Fernet, Campari, Gancia.

### Barra completa

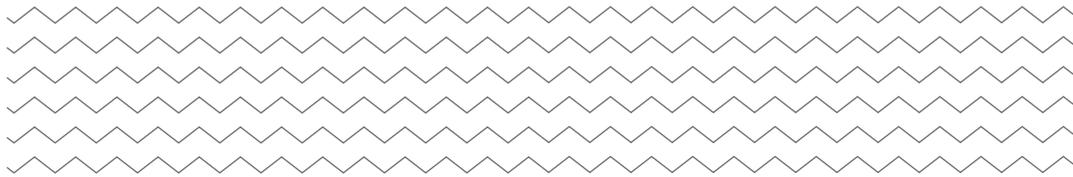
- Fernet, Campari, Gancia, daikiri, Whisky, Gin, cuba libre.

### Barra teen

- tragos sin alcohol de frutilla, durazno y ananá.

### OPCIONALES VARIOS

- Cubre sillas y lazos.
- Mesas y sillas.
- Arreglos florales.



## Condiciones de contratación

Para señar se tomará el 10% del valor total del servicio. Los precios mencionados no incluyen I.V.A. La cantidad de invitados debe ser confirmada siete (7) días antes de la fecha del evento, debiendo en ese momento completar el pago total del servicio. Los menores entre 3 y 11 años de edad abonarán el 50% del valor del servicio contratado. El salón será armado para el total de personas confirmadas.

Se abonará en entregas parciales desde la fecha de confirmación del presupuesto hasta la semana previa al evento de la manera que el cliente decida. Toda entrega de dinero se transformará en cantidad de personas pagas (a valor base) cuyo precio será inamovible. Los adicionales se pueden agregar 15 días antes, al valor actualizado y se sumará a la base.

Para utilizar el servicio de bebidas (para cubrir cualquier faltante del cliente), por rotura o pérdida de vajilla y mantelería, se deberá dejar un depósito que el día siguiente a la fiesta será devuelto en caso de no utilizar nuestro servicio. Cualquiera sea la opción elegida, el horario del personal incluido en el precio será hasta las 5 hs. si el servicio es de noche y hasta las 19 hs. si el servicio es a mediodía. En caso de extender la fiesta se abonará por hora por personal después de las 5 hs. o 19 hs.

En caso de suspender el servicio por parte del cliente no se devolverá la seña abonada. En caso de que el servicio sea fuera del radio de La Plata, se cobrará un adicional acorde a los gastos de traslado de personal y flete. En caso de cambiar la fecha del servicio se reajustará el importe a la nueva fecha del evento en un plazo mayor a 30 días.